



PARIS BREST PISTACCHIO E MANGO

UN TIPICO DOLCE FRANCESE RIVISITATO IN VERSIONE MODERNA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"
AVOLETTA
ZUCCHERO DI CANNA
BURRO
COLORANTE IDROSOLUBILE VERDE

PREPARAZIONE

g 130 Ammorbidire il burro in planetaria poi inserire la farina, l'AVOLETTA lo zucchero
g 80 precedentemente miscelati.
g 140 Infine aggiungere il colorante idrosolubile verde.
g 150 Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.
Q.B. Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa.
Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bigné prima della cottura.

PASTA BIGNÈ'

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - 50-55°C.

PREPARAZIONE

g 250 Miscelare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per
g 360 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.
Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sac a poche e bocchetta liscia dressare degli spuntoni di pasta bigné su teglia con carta da forno formando un cerchio.
Applicare il dischetto di craquelin e cuocere a 200-220°C in forni a piastra oppure a 170-190°C in forni ventilati con valvola inizialmente chiusa.

NAMELAKA STRACCHINO E PISTACCHIO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
JOYPASTE PISTACCHIO PURA
ACQUA - PER JOYPASTE
LATTE INTERO
PANNA 35% M.G.
STRACCHINO

g 40
g 300
g 100
g 80
g 200
g 300
g 100

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con la JOYPASTE PISTACCHIO PURA.
Scaldare il latte fresco a una temperatura di 60°C, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare il tutto.
Quindi aggiungere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e realizzare una ganache.
Inserire lo stracchino, la pasta pistacchio e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.
Si deve ottenere una miscela semiliquida da lasciare maturare una notte in frigo.
Il giorno dopo montare in planetaria.
Mettere in sac a poche con bocchetta rigata.

CREMA CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE
CHOCOCREAM PISTACCHIO

g 150
g 300

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

RIPIENO AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare a metà i Paris Brest.

Versare sul fondo, con l'aiuto di un cucchiaio o sac a poche, il FRUTTIDOR MANGO.

Realizzare dei ciuffi di namelaka.

All'interno di ogni ciuffo, colare la crema croccante al pistacchio aiutandosi con un sac a poche.

Chiudere il tutto col cappello del bigné.